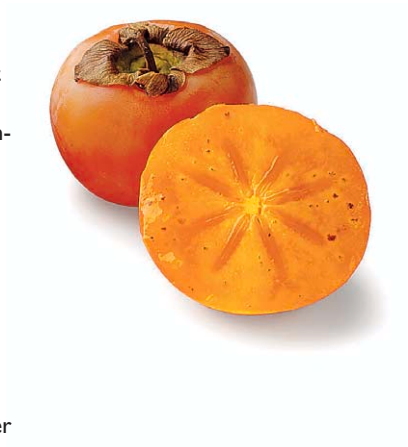
Kaki, mode d'emploi



Pour être à point, les kakis doivent être mous et presque blets. Les fruits qui ne sont pas mûrs contiennent beaucoup de tanins et sont très astringents. Partager les fruits mûrs entiers dans la largeur et les manger à la cuillère, ou le cas échéant, les couper en tranches fines, les arroser de sirop et les présenter avec de la crème douce ou acidulée. La purée de kakis se prête bien à la préparation de crèmes: peler les fruits ou les évider avec une cuillère, mixer la pulpe avec du jus de citron et du sucre, incorporer à du séré, de la crème acidulée ou du yogourt. La purée peut se congeler. Mélangés à d'autres fruits, les kakis font aussi de délicieuses confitures.

Recette Betty Bossi
Journal Betty Bossi N° 09/2005
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch